

Yannick Alléno, Ambassadeur de la Maison Prunier, signe une première carte pour le restaurant Prunier Victor Hugo

Précurseurs et innovateurs dans leurs domaines respectifs, la Maison Prunier et le Chef Yannick Alléno s'associent pour faire rayonner ensemble le patrimoine culinaire et l'art de vivre français.

Désormais Yannick Alléno met sa vision de la gastronomie du 21^{ème} siècle au service du caviar français de la Maison Prunier et son établissement iconique, Prunier Victor Hugo. Cette adresse emblématique dont le magnifique décor Art déco classé au titre des monuments historiques vient d'être restauré, propose donc une première carte signée Yannick Alléno.

Au-delà du caviar sous toutes ses formes les créations du Chef rendent également hommage aux produits de la mer au sens large, afin qu'ils retrouvent leurs lettres de noblesse dans ce bel écrin. Tel un « take away » haut de gamme, une proposition à emporter ou en livraison complètera la carte dédiée aux fruits de mer, poissons et ces précieux grains noirs, symboles d'un savoir-faire français.

Né d'une vision commune de la gastronomie française responsable, ce partenariat porte haut les valeurs de l'excellence à l'origine de toutes créations de Yannick Alléno. Il fut également l'un des premiers à défendre les produits du terroir français, et du terroir parisien en particulier, afin de préserver ce patrimoine. Tout comme Émile Prunier, visionnaire et pionnier, qui contribua déjà au début du 20^{ème} siècle à la préservation de l'environnement et la protection des espèces. Tradition que la Maison Prunier perpétue avec l'inauguration de la première ferme de caviar en Aquitaine où leurs esturgeons vivent dans un écosystème unique avec de grands bassins en plein air. Leur savoir-faire historique et leurs procédés naturels, précis et minutieux, font écho à la cuisine moderne et visionnaire de Yannick Alléno.

Cette alliance s'inscrit dans la durée avec une même envie de partager, préserver et transmettre leur passion et un patrimoine commun aux générations futures tout en relevant la complexité aromatique du plus grand caviar français à travers la vision moderne d'un des plus grands chefs.

À PROPOS DE YANNICK ALLENO

Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde. Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française, riche de son patrimoine et ambitieuse dans ses créations. En 2013, il amorce un travail fondateur sur les sauces, véritable ADN de la cuisine française, afin de les moderniser et invente le procédé révolutionnaire de l'Extraction®. Curieux et exigeant, il se joue des frontières établies et pose les bases d'une cuisine totalement novatrice : la Cuisine Moderne. En juillet 2014, il reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen situé sur les Champs-Élysées à Paris et y installe Alléno Paris. Après seulement sept mois d'ouverture, Yannick Alléno et ses équipes sont récompensés de trois étoiles au guide Michelin. Depuis 2017, il est à la tête de deux restaurants triplement étoilés en France, Alléno Paris et 1947, à l'hôtel Cheval Blanc Courchevel. Le Pavillon Ledoyen devient par ailleurs l'établissement indépendant le plus étoilé au monde en 2020, avec 3 étoiles à Alléno Paris, 2 étoiles à L'Abysse, le comptoir à sushi ouvert en 2018, et 1 étoile à Pavillon, le comptoir gastronomique ouvert fin 2019. Une vraie reconnaissance pour le travail du Chef et de ses équipes, qui œuvrent au sein de ce lieu historique. Par la suite il développe le concept de son comptoir gastronomique à Monaco avec l'ouverture de Pavillon, un restaurant de Yannick Alléno, Monte-Carlo au sein de l'Hôtel Hermitage. Il révolutionne également le monde du chocolat avec les chocolats et confits de fruits sans sucre ajouté de Alléno & Rivoire, Chocolatiers depuis 2021 fondé en binôme avec son Chef Pâtissier Aurélien Rivoire. Par ailleurs il amorce une réflexion de fond tant culinaire que sociétale sur la gastronomie de demain.